



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки рабочих кадров
13450 «Малляр строительный»

Квалификация: «Малляр 2 - 3 разряд»

Срок обучения: 2 ГОДА

Количество часов: 524 часов

Документ: Свидетельство

Форма контроля: Квалификационный экзамен

Срок обучения:		2 года обучения				
		Всего:	8 кл	9 кл	Форма контроля	
1. Общепрофессиональный цикл						
1.1.	Охрана труда	7	7		Д/з	
1.2.	Основы материаловедения	23	23		Д/з	
1.3.	Основы технологии отделочных работ	16	16		Д/з	
ИТОГО:		46	46			
2. Профессиональный цикл		Всего:				
ПМ.03	Выполнение малярных работ	328	124	204	Экзамен	
МДК.03.01	Технологии малярных работ	136	68	68		
УП.01	Учебная практика	192	56	136		
ПП	Производственная практика	108	108		д/з	
УП	итоговая учебная практика	36		36	Д/з	
КЭ	Квалификационный экзамен	6		6		
ИТОГО:		524	278	246		0



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
16472 «Пекарь»

Квалификация: пекарь -2 разряд
Срок обучения: 1 ГОД
Количество часов: 246 часов.
Документ: Свидетельство
Форма контроля: Квалификационный экзамен

Срок обучения:		1 год обучения	
1.	Общепрофессиональный цикл	9 кл	Формы контроля
1.1.	Физиология питания	10	Д/з
1.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	14	Д/з
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	6	Д/з
ИТОГО:		30	
2.	Профессиональный цикл		
ПМ 00	Профессиональные модули		
П.М. 0.2	Приготовление теста	100	экзамен
МДК 02.01	Технология приготовления теста	44	
УП 2.1	Учебная практика	56	
П.М. 0.3	Разделка теста	40	экзамен



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
12901 «Кондитер»

Квалификация: «Кондитер - 2-3 разряд»
Срок обучения: 2 ГОДА/1 ГОД
Количество часов: 524 часов/246 часов.
Документ: Свидетельство
Форма контроля: Квалификационный экзамен

		Срок обучения: 2 года обучения				1 год обучения	
		Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля	9 кл	Формы контроля
1. Общепрофессиональный цикл							
1.1.	Физиология питания	20	10	10	Д/з	10	д/з
1.2.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	28	14	14	Д/з	14	Д/з
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	12	6	6	Д/з	6	Д/з
ИТОГО:		60	30	30		30	
2. Профессиональный цикл							
БМ.01.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	314	140	174	Экзамен	174	Экзамен
МДК 01.01	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	136	68	68		68	
УП.01	Учебная практика	178	72	106		106	
ПП.	Производственная практика	108	108		Д/з		Д/з
УП.	Итоговая учебная практика	36		36	Д/з	36	Д/з
КЭ	Квалификационный экзамен	6		6		6	
ИТОГО:		524	278	246		246	

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением «Уральское подворье»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
19149 «Токарь»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН		Срок обучения: 2 года обучения				1 год обучения	
		Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля	9 кл	Формы контроля
1. Общепрофессиональный цикл							
1.1.	Чтение чертежей	10	10		Д/з	10	Д/з
1.2.	Основы электротехники	6	6		Д/з	6	Д/з
1.3.	Основы материаловедения	10	10		Д/з	10	Д/з
1.4.	Технические измерения	8	8		Д/з	8	Д/з
1.6.	Охрана труда	6	6		Д/з	6	Д/з
ИТОГО:		40	40			40	
2. Профессиональный цикл		Всего:					
ПМ.01.	Основы обработки на металлорежущих станках	130	130		Экзамен	94	экзамен
МДК.01.01.	Общие сведения о металлорежущих станках	12	12			12	
МДК.01.02.	Основы обработки материалов резанием и режущий инструмент	28	28			18	
МДК.01.03.	Общие сведения о технологическом процессе обработки	28	28			18	
УП.01.	Учебная практика	62	62			46	

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением «Уральское подворье»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
16437 «Парикмахер»

Квалификация: «парикмахер 3 разряд»

Срок обучения: 2 ГОДА/ 1 ГОД

Количество часов: 524 часов/246 часов.

Документ: Свидетельство

Форма контроля: Квалификационный экзамен

		Срок обучения: 2 года обучения			1 год обучения		
		Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля	9 кл	Формы контроля
1. Общепрофессиональный цикл							
1.1.	основы культуры профессионального общения	6	6		Д/з	6	Д/з
1.2.	материаловедение	14	14		Д/з	14	Д/з
1.3.	основы физиологии кожи и волос	16	16		д/з	16	д/з
1.4.	охрана труда	4	4		Д/з	4	д/з
ИТОГО:		40	40			40	
2. Профессиональный цикл		Всего:					
ПМ.01	Выполнение стрижек и укладок волос	65	65		экзамен	41	экзамен
МДК.01.01	Стрижки и укладки волос	34	34			17	
УП	Выполнение стрижек и укладок волос	31	31			24	
ПМ.02	Выполнение химической завивки волос	65	65		экзамен	41	экзамен
МДК.02.01	Химическая завивка волос	34	34			17	

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением «Уральское подворье»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
16437«Парикмахер»

Квалификация: «парикмахер 3 разряд»
Срок обучения: 2 ГОДА
Количество часов: 558 часов
Документ: Свидетельство
Форма контроля: Квалификационный экзамен

		Срок обучения: 2 года обучения			
		Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля
1.Общепрофессиональный цикл					
1.1.	основы культуры профессионального общения	6		6	Д/з
1.2.	материаловедение	14		14	Д/з
1.3.	основы физиологии кожи и волос	12		12	д/з
1.4.	охрана труда	8		8	Д/з
ИТОГО:		40		40	
2. Профессиональный цикл		Всего:			
ПМ.01	Выполнение стрижек и укладок волос	65	204		экзамен
МДК.01.01	Стрижки и укладки волос	34	68		
УП	Выполнение стрижек и укладок волос	31	136		
ПМ.02	Выполнение химической завивки волос	65		52	экзамен
МДК.02.01	Химическая завивка волос	34		17	
УП.02	Выполнение химической завивки волос	31		35	
ПМ.03	Выполнение окрашивания волос	102		37	экзамен

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением «Уральское подворье»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
17353 «Продавец продовольственных товаров»
17351 «Продавец непродовольственных товаров»

Квалификация: «Продавец продовольственных/непродовольственных товаров 2 - 3 разряда»

Срок обучения: 2 ГОДА/ 1 ГОД

Количество часов: 524 часов/246 часов.

Документ: Сандетельство

Формы контроля: Квалификационный экзамен

		Срок обучения: 2 года обучения				1 год обучения	
		Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля	9 кл	Формы контроля
1. Общепрофессиональный цикл							
1.1.	Организация и технология розничной торговли	24	12	12	Д/з	12	Д/з
1.2.	Санитария и гигиена	32	16	16	Д/з	16	д/з
1.3.	Охрана труда	8	4	4	Д/з	4	Д/з
1.4.	Торговые вычисления	16	8	8	Д/з	8	Д/з
ИТОГО:		80	40	40		40	
2. Профессиональный цикл		Всего:					
П.М.01.	Продажа продовольственных товаров	130	130		экзамен	164	экзамен
М/ДК. 03.01	Розничная торговля продовольственными товарами	68	68			68	
УП.01	Учебная практика	62	62			96	
ПМ.02	Продажа непродовольственных товаров	164		164	Экзамен		

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением «Уральское подворье»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
18880 «Столяр строительный»

Квалификация: «Столяр строительный» 2-3 разряд
Срок обучения: 2 ГОДА
Количество часов: 558 часов
Документ: Свидетельство
Форма контроля: Квалификационный экзамен

Срок обучения:		2 года обучения			
1.	Общепрофессиональный цикл	Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля
1.1:	Основы строительного производства	10		10	И/з
1.3.	Материаловедение	12		12	д/з
1.4.	Основы обработки древесины	12		12	д/з
1.5.	Охрана труда	6		6	зачет
ИТОГО:		40		40	
2.	Профессиональный цикл				
ПМ 00	Профессиональные модули				
П.М. 0.1	Выполнение столярных работ		204	164	экзамен

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением «Уральское подворье»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
18880 «Столяр строительный»

Квалификация: «Столяр строительный» 2-3 разряд Срок обучения: 2 ГОДА/ 1 ГОД Количество часов: 524 часов/246часов. Документ: Свидетельство Форма контроля: Квалификационный экзамен							
Срок обучения:				2 года обучения		1год обучения	
		Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля	9 кл	Формы контроля
1.	Общепрофессиональный цикл						
1.1.	Основы строительного производства	10	10		Д/з	10	Д/з
1.3.	Материаловедение	12	12		д/з	12	Д/з
1.4.	Основы обработки древесины	12	12		д/з	12	д/з
1.5.	Охрана труда	6	6		зачет	6	зачет
ИТОГО:		40	40	0		40	
2.	Профессиональный цикл						
НМ 00	Профессиональные модули						
П.М. 0.1	Выполнение столярных работ	52	130	204	экзамен	164	экзамен
МДК 01.01	Технология изготовления столярных изделий и столярно-монтажных работ	24	68	68		68	
УП 1.1	Учебная практика	28	62	136		96	
ПП	Производственная практика	108	108		Д/з		
УП	Итоговая учебная практика	36		36	Д/з	36	д/з

Красное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением «Уральское подворье»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
18466 «Слесарь механосборочных работ»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Квалификация: «Слесарь -2 разряд»

Срок обучения: 2 ГОДА/ 1 ГОД

Количество часов: 524 часов/246часов.

Документ: Свидетельство

Форма контроля: Квалификационный экзамен

		Срок обучения: 2 года обучения			1 год обучения		
1.	Общепрофессиональный цикл	Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля	9 кл	Формы контроля
1.1.	Технические измерения	10	10		Д/з	10	Д/з
1.2.	основы электротехники	10	10		Д/з	10	Д/з
1.3.	основы материаловедения	10	10		Д/з	10	Д/з
1.4.	Охрана труда	10	10		зачет	10	зачет
ИТОГО:		40	40	0		40	
2.	Профессиональный цикл						
ПМ 00	Профессиональные модули						
ПМ 0.1	Слесарная обработка деталей, изготовление, сборка и ремонт приспособлений, режущего и измерительного инструмента	66	66		экзамен	36	экзамен
МДК 01.01	Технология изготовления и ремонта машин и оборудования различного назначения	28	28			14	
УП 1.1	Учебная практика	38	38			22	

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением «Уральское подворье»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
19149 «Токарь»

Квалификация: «Токарь 2 разряд»
Срок обучения: 2 ГОДА
Количество часов: 558 часов
Документ: Свидетельство
Форма контроля: Квалификационный экзамен

		Срок обучения: 2 года обучения			
		Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля
1. Общепрофессиональный цикл					
1.1.	Чтение чертежей	14	8	6	Д/з
1.2.	Основы электротехники	8	4	4	Д/з
1.3.	Основы материаловедения	14	8	6	Д/з
1.4.	Технические измерения	14	8	6	Д/з
1.6.	Охрана труда	8	4	4	Д/з
ИТОГО:		58	32	26	
2. Профессиональный цикл					
ПМ.01.	Основы обработки на металлорежущих станках	208	104	104	Экзамен
МДК.01.01.	Общие сведения о металлорежущих станках	8	8	8	
МДК.01.02.	Основы обработки материалов резанием и режущий инструмент	48	24	24	
МДК.01.03.	Общие сведения о технологическом процессе обработки	48	24	24	
УП.01.	Учебная практика	96	48	48	

Утверждаю
директор КГБОУСУВУ
"Уральское подворье"

И.А. Савицкий
"20" июля 2015 года



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
16675 «Повар»

Квалификация: «Повар - 2 3 разряд»
Срок обучения: 2 ГОДА/1 ГОД
Количество часов: 524 часов/246 часов.
Документ: Свидетельство
Форма контроля: Квалификационный экзамен

		Срок обучения: 2 года обучения				1 год обучения	
1.	Общепрофессиональный цикл	Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля	9 кл	Формы контроля
1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10	10		Д/з	10	Д/з
1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	16	16		Д/з	16	Д/з
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	10	10		Д/з	10	Д/з
1.4.	Охрана труда	4	4		зачет	4	зачет
ИТОГО:		40	40			40	
2.	Профессиональный цикл						
ПМ 00 Профессиональные модули							
П.М. 0.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	62	62		экзамен	26	экзамен
МДК 01.01	Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов	34	34			10	
УП 1.1	Учебная практика	28	28			16	
П.М. 0.2	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	68	68		экзамен	22	экзамен
МДК 02.01	Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.	34	34			10	

Краевое государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальное учебно-воспитательное учреждение для обучающихся с
девиантным (общественно-опасным) поведением «Уральское подворье»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН
по программе профессиональной подготовки
16675 «Повар»

УЧЕБНЫЙ ПЛАН					
по программе профессиональной подготовки					
Квалификация: «Повар - 2 3 разряд»					
Срок обучения: 2 ГОДА					
Количество часов: 558 часов					
Документ: Свидетельство					
Форма контроля: Квалификационный экзамен					
		Срок обучения: 2 года обучения			
1.	Общепрофессиональный цикл	Всего:	8 кл	9 кл	Формы контроля
1.1.	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	10		10	Д/з
1.2.	Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров	16		16	Д/з
1.3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	10		10	Д/з
1.4.	Охрана труда	4	4		зачет
ИТОГО:		40	4	36	
2.	Профессиональный цикл				
ПМ 00	Профессиональные модули				
П.М. 0.1	Приготовление блюд из овощей и грибов	50	50		экзамен